ڈبل روٹی کی کھیر

یہ لیں ڈبل روٹی کی کھیر بنائیں - صرف دس منٹ میں (لیکن کسی کو بتانا نہیں کہ

اس میں ڈبل روٹی استعمال ہوئی ہے)۔

اجزاء

آدھی ڈبل روٹی

مکھن 100 گرام

دو سو گرام **Condenced Milk** کنڈینسڈ ملک

زعفران ایک چٹکی برابر

گلاب کا عرق دو کھانے والے چمچ

دودھ دولیٹر

بادام ایک کپ

بنانے کا طریقہ

سب سے ڈبل روٹی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے گرائنڈر میں ڈال کر باریک گرایئنڈ کر لیں۔ ایسے کہ سوجی کی طرح باریک ہو جائے۔

اب اس کو مکھن ڈال کر اتنا بھون لیں کہ خوشبو آ جائے۔ خیال رہے کہ براؤن نہ ہو۔

اس کے بعد اس میں دو لیٹر دودھ ڈال دیں۔ اور پکنے دیں۔
چمچ مسلسل ہلاتے رہیں تا کہ نیچے نہ لگنے پائے۔ آنچ ہلکی
رکھیں۔

آدھ کپ ٹھنڈے دودھ میں زعفران ڈال کر رکھ چھوڑیں۔
زعفران نہ ہو تو خوشبو کے لیے ایسنس بھی استعمال کر سکتے
ہیں۔

بادام بھی باریک آٹے کی طرح پیس لیں۔

جب ابال آنے لگے تو زعفران، باریک پسے ہوئے بادام،
اور گلاب کا عرق اس میں ملا دیں۔ چمچ condenced milk
مسلسل ہلاتے رہیں۔

آنچ تیز کر کے ایک دو ابال دلائیں۔ جب یہ کسٹرڈ کی طرح
گاڑھا ہو جائے تو اتار کر ڈشوں میں ڈال لیں۔ اور اوپر پستہ

چھڑک کر خوبصورتی پیدا کر لیں۔

ٹھنڈی کر کے کھانے کا اپنا ہی مزہ ہے۔

جس کو بھی سرو کریں اسے بتانا بالکل نہیں کہ یہ ڈبل روٹی سے بنائی گئی ہے۔

0307-8162003